

Pasta all'uovo

(preparazione base)

A seconda del tipo di pasta che si desidera realizzare, variano le composizioni dell'impasto: determinante è la qualità della farina ed il rapporto albume/tuorlo. In proposito tenete presente che le uova devono avere un peso fra i 60-65 gr che corrisponde alla misura grande. Il tuorlo pesa dai 15 ai 20 gr e l'albume 40 gr. Praticamente il quantitativo della farina da usare corrisponde al doppio del peso dei tuorli. Importante inoltre è che tutti gli ingredienti per la pasta siano ben temperati, per amalgamare meglio tutti gli elementi in modo rapido e senza sforzo ed ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Le uova quindi non devono essere prese direttamente dal frigorifero.

Si consiglia di utilizzare farina di grano tenero "00" e, se serve, poca semola di grano duro che è una farina con la grana più grossa.

Le dosi possono subire leggere variazioni dovute alle condizioni del tempo. Più il tempo è ventoso e più bisogna aggiungere dell'acqua all'impasto. Invece se è molto umido l'impasto ha bisogno di meno acqua.

L'impasto va sempre lavorato su una superficie fredda: marmo e acciaio sono i più indicati.

Ora vi presento tre differenti impasti che potete seguire per realizzare ciò che più desiderate:

Ingredienti per 3 tipi di impasto:

1. Impasto dal sapore particolare per l'utilizzo di molti tuorli d'uovo. Durante la cottura cresce bene di volume. Adatto soprattutto per tagliatelle e fettuccine. 300 gr di farina di grano tenero "00"; un uovo intero; 5 tuorli; un cucchiaino d'olio; ½ cucchiaino di sale fino; acqua secondo l'occorrenza.
2. Ideale per tagliare i maccheroni alla chitarra. 200 gr di farina di grano tenero "00"; 100 gr di semola di grano duro; 3 uova intiere; 2 tuorli; un cucchiaino d'olio; ½ cucchiaino di sale fino; acqua secondo l'occorrenza.
3. Ideale per la pasta ripiena esempio ravioli, agnolotti, tortellini. 300 gr di semola di grano duro; 2 uova intiere; 4 tuorli; un pizzico di sale; acqua secondo l'occorrenza.

Preparazione

Setacciare la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungere al centro uova, l'olio e il sale. Sbattere gli ingredienti nella buca usando una forchetta o un cucchiaino. Quindi incorporare un po' di farina dal bordo interno.

Con un movimento circolare incorporare sempre più farina dal bordo fino a quando al centro non si è formato un impasto denso. Con entrambe le mani distribuire la farina del bordo uniformemente sopra l'impasto operando dall'esterno verso l'interno.

Procedere facendo attenzione che nulla fuoriesca. Spingere la farina sotto l'impasto e poi incorporarla completamente con le mani. Se questa operazione dovesse risultare difficoltosa, aggiungere un po' d'acqua per far assorbire tutta la farina e successivamente premendo con i due pollici.

Ripiegare la pasta ed incorporare energicamente la restante farina usando entrambe le mani. Solo ora inizia l'impastatura. Tirare l'impasto col palmo della mano, ripiegarlo e girarlo. Formare con l'impasto liscio e compatto una palla ed avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente. Lasciarla riposare al fresco per circa 1 ora.